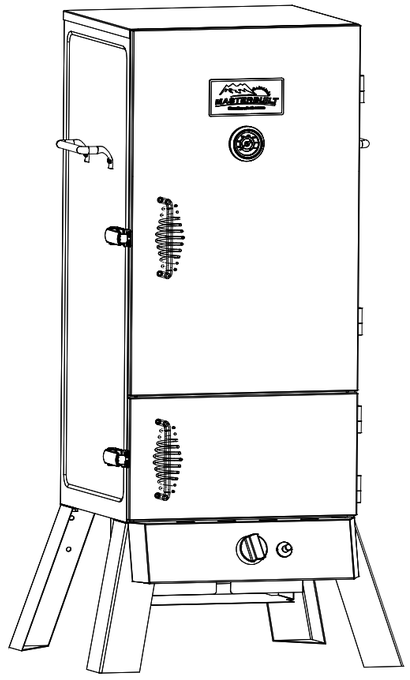
Masterbuilt Manufacturing, Inc.
1 Masterbuilt Ct.
Columbus, GA 31907
Customer Service 1-800-489-1581
www.masterbuilt.com

Código del manual: 9805100015 080911-04JH

MANUAL DE ARMADO, USO Y MANTENIMIENTO
ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

AHUMADOR DE PROPANO MODELO 20051311

ESTE PRODUCTO ES ÚNICAMENTE PARA USAR AL AIRE LIBRE



Herramientas necesarias para el armado: llave inglesa, destornillador Phillips

PELIGRO DE EMISIÓN DE MONÓXIDO DE CARBONO	ADVERTENCIA
La combustión del carbón produce monóxido de carbono, que es inodoro y que puede causar la muerte. **NO haga arder trocitos de madera dentro de casas, vehículos, carpas, cocheras o áreas cerradas.** **Use este aparato únicamente al aire libre, en lugares bien ventilados.**	**Este manual contiene información importante, necesaria para armar y usar este aparato de forma segura y correcta.** **Lea y siga todas las instrucciones y advertencias antes de armar y usar este aparato.** **Lea y siga todas las instrucciones y advertencias cuando use este aparato.** **Guarde este manual, para que lo pueda consultar en el futuro.**
El no seguir debidamente estas advertencias e instrucciones puede ocasionar incendios o explosiones, que pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.	

PELIGRO

Si siente olor a gas:

1. **Cierre el paso de gas al aparato.**
2. **Apague toda llama al descubierto.**
3. **Abra o quite la puerta.**
4. **Si el olor persiste, aléjese del aparato y llame a los bomberos inmediatamente.**

PELIGRO

1. **Nunca deje desatendido el aparato mientras esté funcionando.**
2. **Nunca use este aparato a menos de 10 pies (3 m) de distancia de otra estructura, material combustible o tanque de gas.**
3. **Nunca haga funcionar el aparato a menos de 25 pies (7.5 m) de distancia de recipientes con líquidos inflamables.**
4. **Si se produjera un incendio, aléjese del aparato y llame inmediatamente a los bomberos. Nunca intente extinguir con agua un incendio provocado por aceite o por grasa.**

EL NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE OCASIONAR INCENDIOS, EXPLOSIONES O QUEMADURAS, QUE PUEDEN PROVOCAR DAÑOS MATERIALES, LESIONES O LA MUERTE.

ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN GENERAL DE SEGURIDAD

- **Esta unidad sólo se puede usar en exteriores.**
- **Nunca la use en lugares cerrados, como patios, garajes, edificaciones o tiendas de campaña.**
- **Nunca la use en vehículos de recreo ni en embarcaciones.**
- **Nunca haga funcionar esta unidad bajo ninguna estructura techada, como cubiertas de techo, cocheras, toldos o aleros.**
- **Nunca la use como calentador.**
- **Manténgala a una distancia mínima de 10 pies (3 m) de toda estructura techada, pared, baranda u otros tipos de estructuras.**
- **Deje un espacio mínimo de 10 ft (3 m) entre la unidad y todo tipo de material combustible, como madera, plantas secas, hierba, matorrales, papel o lona.**
- **Mantenga el aparato limpio y libre de materiales combustibles como la gasolina y otros líquidos y gases inflamables.**
- **Úsela sobre superficies niveladas, estables y no combustibles, como las de tierra, hormigón, ladrillos o roca.**
- **En todo momento, mantenga a los niños y a las mascotas alejados de la unidad. NO permita que los niños usen la unidad.**
- **Este aparato funciona con llamas al descubierto. Mantenga las manos, el cabello y la cara alejados de las llamas del quemador. No se incline sobre el quemador cuando lo encienda. El pelo y la ropa suelta se pueden incendiar.**
- **Antes de mover o de guardar la unidad, deje que se enfríe a menos de 115º F (46º C).**
- **Evite que la unidad reciba golpes o impactos.**
- **Mientras se usa, y durante el tiempo en que se enfría, la unidad permanece CALIENTE. Use mitones o guantes protectores.**
- **El consumo de alcohol y el uso de medicamentos, ya sean adquiridos con receta o no, pueden afectar la capacidad del usuario para ensamblar correctamente y manipular de forma segura la unidad.**
- **Nunca use utensilios de cocina de vidrio, plástico o cerámica con este aparato.**
- **No permita a nadie realizar ningún tipo de actividad alrededor de la unidad mientras esté en uso, o luego de usarla, déjela enfriar.**
- **Se recomienda no usar accesorios que no sean los suministrados por Masterbuilt Manufacturing, Inc.**
- **Nunca use esta unidad para otro fin que no sea aquel para el cual ha sido diseñada. Esta unidad NO está fabricada para el uso comercial.**
- **Úsela siempre en conformidad con los códigos de prevención de incendios locales, estatales y federales correspondientes.**

GARANTÍA LIMITADA

Masterbuilt garantiza que, por un plazo de 90 días contados desde la fecha de la compra original en el establecimiento minorista, sus productos no tendrán defectos de materiales ni de fabricación, siempre que se armen, se usen y se cuiden correctamente y como se indica. La garantía de Masterbuilt no ampara la pintura de acabado, pues ésta se puede deteriorar por el calor con el uso normal.
La garantía de Masterbuilt no ampara la oxidación de la unidad.
Para hacer reclamos en virtud de la garantía, Masterbuilt exige que se presente una prueba razonable de la compra, de modo que le sugerimos que conserve el comprobante. Toda obligación en virtud de la garantía termina en la fecha de vencimiento de la misma.
Durante el período de vigencia de la garantía, Masterbuilt, a su criterio, reparará o cambiará los componentes defectuosos, sin costo alguno, y el pago del envío correrá a cargo del propietario del producto. Si Masterbuilt exige la devolución de los componentes en cuestión para inspeccionarlos, Masterbuilt pagará los gastos de envío por la devolución de los artículos solicitados.
Esta garantía no incluye los daños a la propiedad causados por el uso indebido, el maltrato y los accidentes, los daños sufridos durante el transporte, o los daños causados por el uso con fines comerciales de este producto.

Esta garantía expresa es la única garantía que ofrece Masterbuilt y reemplaza toda otra garantía, expresa o implícita, incluyendo las garantías implícitas sobre su idoneidad para su comercialización o para algún otro fin en particular.
Ni Masterbuilt ni los establecimientos que venden este producto están autorizados a ofrecer garantías o a prometer recursos adicionales o incongruentes con los antes especificados.
La responsabilidad máxima de Masterbuilt no excederá, en ningún caso, el precio que pagó el consumidor/comprador original por la compra del producto. En algunos estados no se permite la exclusión ni la limitación de los daños accesorios o indirectos. En tal caso, es posible que las limitaciones y exclusiones anteriores no correspondan a su caso.

Sólo para los residentes de California: No obstante esta limitación de la garantía, se aplicará la siguiente restricción específica: en el caso en que no sea comercialmente viable dar mantenimiento, reparar o cambiar el producto, el minorista que vende este producto o Masterbuilt le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el comprador original, antes de haber descubierto la falla. El propietario debe llevar el producto al establecimiento que lo vende, para recibir los servicios en virtud de la garantía. Esta garantía expresa le otorga derechos específicos; es posible que usted tenga además otros derechos que pueden variar de un estado a otro.

Visite el portal en www.masterbuilt.com
o llénela y devuélvala a
la atención de: Warranty Registration
Masterbuilt Mfg. Inc.
1 Masterbuilt Court - Columbus, GA31907

Nombre: _____Dirección:_____Ciudad:_____

Estado/provincia: _____ Código postal: _____Número de teléfono: (_____) - _____

Dirección de correo electrónico:_____

Número de modelo: _____ Número de serie: _____

Fecha de compra: ____- _____- _____ Lugar de compra: _____

**** Número de modelo y número de serie se encuentran en la etiqueta plateada en la parte posterior de la unidad.***

RECETAS

COSTILLAS DE CERDO O DE LECHÓN

De 2 a 4 lb. (1 a 2 kg) de costillas de cerdo o de lechón

½ cda. de sal

¼ de taza de azúcar morena

2 cdas. de chile mexicano en polvo

1½ cda. de comino molido

2 cdtas. de pimienta de Cayena

2 cdtas. de pimienta negra (recién molida)

2 cdtas. de ajo en polvo

2 cdtas. de cebolla en polvo

Trocitos de madera de nogal

Mezcle los ingredientes y úntele mezcla a la carne, 2 horas antes de cocinarla. Deje que la carne alcance la temperatura ambiente.

Cocine las costillas en el ahumador precalentado durante 3 horas, a 225° F (107° C). Use los trocitos de madera de nogal americano durante las primeras 2 horas.

Luego de transcurridas 3 horas, saque las costillas y envuélvalas en papel aluminio grueso.

Cocínelas durante 1 o 1½ hora más.

JAMÓN GLASEADO CON JARABE DE ARCE

Pernil o paleta de 5 a 7 lb. (con hueso, completamente cocido)

1 ½ taza de jarabe de arce

1 cucharadita jengibre

¼ de cucharadita de nuez moscada

½ de cucharadita de pimienta de Jamaica

16 clavos de olor enteros

1 lata de rodajas de piña

1 jarra de cerezas Maraschino

Trocitos de madera de nogal americano o de mesquite

Quite el pellejo grueso y recorte la grasa, dejando una capa de no más de ½" de grosor. Haga hendiduras en el jamón. En un tazón pequeño, mezcle el jarabe de arce, el jengibre, la nuez moscada y la pimienta de Jamaica (Allspice). Coloque el jamón en un plato grande y úntele la mezcla del jarabe. Deje reposar el jamón en el jarabe durante 1 o 2 horas hasta que adquiera temperatura ambiente, untándole la mezcla frecuentemente.

Cuando el jamón esté listo para el ahumado, sáquelo del plato y húndale los clavos de olor. Coloque el jamón en el ahumador, a una temperatura de 225° F (107° C). Cocínelo aproximadamente por 2 o 3 horas. Úntele la mezcla de jarabe al menos dos veces durante la cocción. Cuando falte una hora para terminar el ahumado, adorne el jamón con las rodajas de piña y las cerezas, y vuelva a untarle jarabe. La temperatura interna del jamón debe ser de 130° F a 140° F (54° C a 60° C).

PARA OBTENER MÁS TENTADORAS RECETAS
Y CONSEJOS DE COCINA VISÍTENOS EN LÍNEA EN
WWW.MASTERBUILT.COM

⚠ ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ⚠

- **Use un tanque de gas de 20 lb. (9 kg) que cuente con un collarín de protección (el tanque no viene con la unidad)**
- **La instalación del aparato debe cumplir con las disposiciones de los códigos locales o, en su defecto, con la norma ANSIZ54.58/NFPA 149 del Código nacional sobre gases combustibles (o National Fuel Gas Code) respecto al almacenamiento y el manejo de gases de petróleo licuado, la norma ANSI/NFPA 1 del Código para las instalaciones de gas natural y gas propano (o Natural Gas Installation Code), la norma respecto al almacenamiento y el manejo de gas propano, la norma CSA B149.2, o la norma ANSI A119.2/NFPA 1192 respecto a los vehículos de recreo y la serie CSA Z.240 RV del Código para el uso de vehículos de recreo.**
- **El tanque de gas que se utilice debe estar fabricado e identificado de acuerdo con las especificaciones para tanques de gas del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT) o las normas para tanques, esferas y tuberías referente al transporte de mercancías peligrosas, CAN/CSA-B339.**
- **Cada vez que utilice la unidad, siempre realice la prueba con agua jabonosa (consulte las instrucciones de la prueba con agua jabonosa de este manual).**
- **Antes de cada uso, revise todas las tuercas, tornillos y pernos para confirmar que estén bien apretados y fijados.**
- **Antes de cada uso, inspeccione la manguera de gas para detectar cualquier daño.**
- **Desconecte siempre el tanque de gas de la unidad cuando no la esté usando.**
- **Durante el funcionamiento de la unidad, nunca conecte o desconecte el tanque de gas ni mueva o modifique las conexiones de gas.**
- **Nunca use tanques de gas que presenten signos de: abolladuras, boquetes, bultos, daños causados por el fuego, erosión, fugas, oxidación excesiva u otros tipos evidentes de daños externos. Esto puede resultar peligroso, el tanque se debe llevar a un proveedor de propano licuado para su inspección.**
- **Se DEBE usar la unidad de regulador y manguera suministrada con la unidad. Llame al Servicio de atención al cliente de Masterbuilt por el 1-800-489-1581 para pedir piezas de repuesto.**
- **Cuando encienda el quemador, retire todas las piezas del ahumador para evitar explosiones ocasionadas por la acumulación de gas.**
- **Si la ignición no ocurre en el plazo de cinco segundos usando el botón del quemador, gire la válvula de control de gas a la posición de apagado y espere cinco minutos y repite procedimientos de la iluminación**
- **Mantenga la manguera de suministro de gas alejada de la unidad mientras esté en uso.**
- **Mantenga la manguera de suministro de combustible alejada de toda superficie caliente.**
- **NO obstruya el flujo de combustible ni la ventilación. Mantenga despejados y sin basura los orificios de ventilación del cuerpo del tanque.**
- **Cuando termine de usar el aparato, siempre CIERRE primero la válvula de control del regulador, y luego la del tanque.**
- **Cuando no se use la parrilla, el paso de gas se DEBE cerrar desde el tanque.**
- **NO guarde tanques de gas de repuesto debajo ni cerca de la unidad. La válvula de seguridad del tanque puede recalentarse y permitir la liberación de gas, lo que puede provocar la muerte o lesiones graves.**
- **Nunca cargue el tanque a más del 80% de su capacidad máxima, de lo contrario el tanque puede despedir gas y provocar la muerte o lesiones graves.**
- **Si observa, huele o escucha una fuga de gas, aléjese de inmediato del tanque y llame a los bomberos. Los incendios pueden ocasionar lesiones graves o ser fatales.**
- **Cuando no use el tanque, colóquele una cofia contra el polvo a la salida de la válvula. Instale sólo la cofia contra polvo que se suministra con el tanque. Otras cofias o tapones podrían ocasionar fugas.**
- **Los tanques se DEBEN guardar al aire libre, fuera del alcance de los niños, y NO se deben guardar en una edificación, garaje o área cerrada.**
- **Este aparato no se debe usar para freír pavos.**

PROCEDIMIENTO Y ADVERTENCIAS PARA LA PRUEBA CON AGUA JABONOSA

ADVERTENCIAS

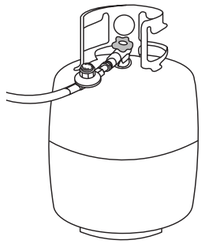
La prueba con agua jabonosa SE DEBE realizar cada vez que se conecte el cilindro al quemador o a la manguera, o cada vez que se utilice la unidad.

- La prueba con agua jabonosa SE DEBE realizar al aire libre, en un área bien ventilada.
- Cuando haga la prueba con agua jabonosa, mantenga el ahumador alejado de las llamas al descubierto, las chispas o los cigarrillos.
- El ahumador está diseñado para funcionar solamente con gas propano. Con esta unidad, utilice sólo tanques identificados como de gas propano. Este producto NO funciona con gas natural.
- Nunca compruebe la existencia de fugas con llamas al descubierto.

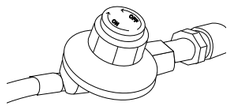
PREPARACIÓN:

- Retire todo utensilio de cocina del ahumador.
- Verifique que el regulador y la válvula del tanque estén en la posición de apagado (OFF).
- Prepare la solución de agua jabonosa: (1) parte de líquido lavaplatos (o más, si lo desea), mezclada con (3) partes de agua.
- Aplique la solución jabonosa a la válvula del tanque, el regulador y toda la manguera, hasta el quemador.

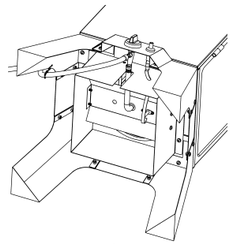
Aplique solución a la válvula del tanque de gas.



Aplique solución al regulador y a todo lo largo de la manquera.

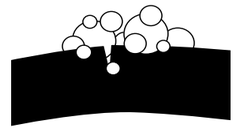


Aplique la solución a la parte inferior del panel de control dónde se conectan el quemador y la manguera



(sólo se muestra la parte trasera del ahumador, para evitar confusiones)

Los resultados de la prueba son negativos cuando se producen burbujas.



CÓMO SOMETER A PRUEBA LA VÁLVULA DE GAS:

- ABRA la válvula del tanque y observe si salen burbujas. NO DEJE QUE EL GAS SALGA POR MÁS DE 12 SEGUNDOS. Si aparecen burbujas, deténgase, CIERRE el tanque y vuelva a apretar la conexión. Repita la prueba.

CÓMO SOMETER A PRUEBA EL REGULADOR Y LA MANGUERA:

- DESPUÉS de que la válvula del tanque haya pasado la prueba del agua jabonosa, llévela a la posición ON, abra la válvula de control del regulador dándole una vuelta completa y compruebe si aparecen burbujas en la parte de la válvula, a lo largo de la manguera y en la conexión con el quemador. NO DEJE QUE EL GAS SALGA POR MÁS DE 12 SEGUNDOS. Si aparecen burbujas, deténgase, gire primero la válvula del regulador y después la del tanque hacia la posición de apagado (OFF) y vuelva a apretar la conexión que presenta fuga de gas. Si la fuga ocurre en la manguera, DETÉNGASE, no utilice la unidad. Debe cambiar la manguera.
- Cuando termine la prueba y no haya fugas, espere 5 minutos hasta que se disipen los vapores antes de volver encender la cocina.

SI LAS BURBUJAS SIGUEN APARECIENDO EN CUALQUIER FASE DE LA PRUEBA, DETÉNGASE, NO UTILICE LA UNIDAD. COMUNÍQUESE CON EL DISTRIBUIDOR DE PROPANO DE SU ZONA O CON EL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE DE MASTERBUILT, AL 1-800-489-1581.

Nota: Con esta unidad, utilice un tanque de gas de 20 lb. (9 kg) que tenga un collar protector. El tanque NO viene incluido con esta unidad.

TABLA DE AHUMADO

OBJETO	TAMAÑO	TEMP.	CARBÓN	AGUA	TROCITOS DE MADERA	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMP. INTERNA
CARNE DE RES							
Estofado (brazo, lomo, paletilla, paleta)	de 4 a 5 lb. (de 1.8 a 2.3 kg)	200° F (93° C)	de 7 a 8 lb. (de 3.2 a 3.6 kg)	de 3 a 4 cuartos de galón (de 2.8 a 3.8 l)	de 2 a 3 tazas (de 0.56 a 0.83 l)	de 3 a 4 horas	140° F (60° C) crudo, 160° F (71° C) medio 170° F (77° C) bien cocido
Falda	de 3 a 4 lb. (de 1.4 a 1.8 kg)	200° F (93° C)	de 7 a 8 lb. (de 3.2 a 3.6 kg)	4 cuartos de galón (3.8 l)	3 tazas (0.83 l)	de 3 a 4.5 horas	170° F (77° C) Bien hecho
CARNE DE CERDO							
Lomo asado (con hueso)	de 3 a 4 lb. (de 1.4 a 1.8 kgs)	200° F (93° C)	8 lb. (3.6 kg)	4 cuartos de galón (3.8 l)	2 tazas (0.56 l)	de 3.5 a 4.5 horas	170° F (77° C) Bien hecho
	5 - 7 lb. (de 2.3 a 3.2 kg)	200° F (93° C)	8 lb. (3.6 kg)	6 cuartos de galón (5.7 l)	3 tazas (0.83 l)	de 5 a 7 horas	
Lomo asado (sin hueso)	de 3 a 5 lb. (de 1.4 a 2.3 kg)	200° F (93° C)	10 lb. (4.6 kg)	de 4 a 5 cuartos de galón (de 3.8 a 4.7 l)	3 tazas (0.83 l)	de 3.5 a 5.5 horas	170° F (77° C) Bien hecho
Costillas de cerdo	de 4 a 6 lb. (de 1.8 a 2.7kgs)	200° F (93° C)	de 8 a 10 lb. (de 3.6 a 4.6 kg)	4 cuartos de galón (3.8 l)	3 tazas (0.83 l)	de 2.5 a 3.5 horas	Está bien hecho cuando la carne se desprende del hueso
	de 7 a 10 lb. (de 3.2 a 4.6 kg)	200° F (93° C)	10 lb. (4.6 kg)	de 5 a 6 cuartos de galón (de 4.7 a 5.7 l)	3 tazas (0.83 l)	de 3.5 a 5 horas	
AVES DE CORRAL							
Pollo (2 pollos enteros)	de 2 a 3 lb. cada uno (de 0.9 a 1.4 kg)	200° F (93° C)	de 5 a 7 lb. (de 2.3 a 3.2 kg)	de 3 a 4 cuartos de galón (de 2.8 a 3.8 l)	2 tazas (0.56 l)	de 2.5 a 3.5 horas	180° F (82° C) (la pata se mueve con facilidad)
Pavo	de 8 a 10 lb. (de 3.6 a 4.6 kg)	200° F (93° C)	8 lb. (3.6 kg)	5 cuartos de galón (4.7 l)	3 tazas (0.83 l)	de 4 a 6 horas	185° F (85° C) (Se puede mover la pata con facilidad)
	de 11 a 13 lb. (de 5.0 a 5.9 kg)	200° F (93° C)	de 8 a 10 lb. (de 3.6 a 4.6 kg)	6 cuartos de galón (5.7 l)	3 tazas (0.83 l)	de 6 a 7.5 horas	
MARISCOS							
Salmón	de 6 a 7 lb. (de 2.7 a 3.2 kg)	200° F (93° C)	10 lb. (4.6 kg)	de 5 a 6 cuartos de galón (de 4.7 a 5.7 l)	3 tazas (0.83 l)	de 4 a 6.5 horas	La carne está blanca, se desmenuza al pincharla con un tenedor
Filetes de pescado	La parilla entera	200° F (93° C)	5 lb. (2.3 kg)	3 cuartos de galón (2.8 l)	de 1 a 2 tazas (de 0.28 a 0.56 l)	de 1.5 a 2.5 horas	La carne está blanca, se desmenuza al pincharla con un tenedor
Camarones, almejas, patas de cangrejo	La parilla entera	200° F (93° C)	5 lb. (2.3 kg)	3 cuartos de galón (2.8 l)	de 1 a 2 tazas (de 0.28 a 0.56 l)	de 1 a 2 horas	Los camarones están rosados Se abren las cáscaras
AVES DE CAZA							
Codorniz, paloma, etc.	de 12 a 16 aves	200° F (93° C)	de 7 a 10 lb. (de 3.2 a 4.6 kg)	4 cuartos de galón (3.8 l)	de 2 a 3 tazas (de 0.56 a 0.83 l)	de 2 a 4 horas	Se puede mover la pata con facilidad
Faisán, pato, etc.	de 5 a 7 lb. (de 2.3 a 3.2 kg)	200° F (93° C)	de 8 a 10 lb. (de 3.6 a 4.6 kg)	de 4 a 5 cuartos de galón (de 3.8 a 4.7 l)	de 2 a 3 tazas (de 0.56 a 0.83 l)	de 4 a 5 horas	180° F (62° C) (85° C) Bien hecho

- Cuando la temperatura exterior sea menor que 65° F (18° C) y/o la altitud sobrepase los 3,500 pies (1067 m), es posible que se necesite un tiempo de cocción mayor. Use un termómetro para medir la temperatura interna y verificar que la carne esté completamente cocida.

- Abrir la puerta del ahumador durante la cocción puede prolongar el tiempo de cocción, debido a la pérdida de calor.

GUÍA PARA AHUMAR CARNES CON LEÑA

SABOR A LEÑA	AVES DE CORRAL	PESCADO	JAMÓN	CARNE DE RES	CARNE DE CERDO	CORDERO
Nogal americano Sabor acre, ahumado y parecido al tocino	✓	✓	✓	✓	✓	
Mesquite Sabor dulce y delicado	✓			✓		✓
Aliso Sabor delicado y ahumado	✓	✓			✓	
Pacana Sabor pronunciado y vigoroso	✓	✓			✓	
Arce Sabor dulce y sutil	✓				✓	
Manzano Sabor dulce y delicado	✓	✓			✓	
Cerezo Sabor dulce y delicado	✓				✓	

⚠ ADVERTENCIA ⚠

LOS PRODUCTOS QUE SE GENERAN POR COMBUSTIÓN AL USAR ESTE PRODUCTO, CONTIENEN SUSTANCIAS QUÍMICAS QUE, EN EL ESTADO DE CALIFORNIA, SE CONSIDERAN CAUSANTES DE DEFECTOS CONGÉNITOS, DAÑOS AL APARATO REPRODUCTOR O CÁNCER.

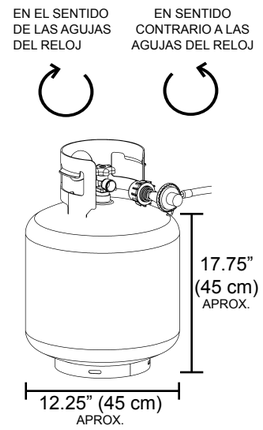
PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

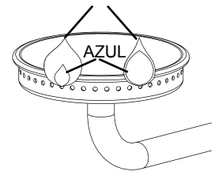
ADVERTENCIA: ESTE PRODUCTO CONTIENE SUSTANCIAS QUÍMICAS, ENTRE ELLAS EL PLOMO, QUE EN EL ESTADO DE CALIFORNIA SE CONSIDERAN CAUSANTES DE DEFECTOS CONGÉNITOS Y DAÑOS AL APARATO REPRODUCTOR. ***LÁVESE LAS MANOS DESPUÉS DE MANIPULARLO.***

⚠ ADVERTENCIA ⚠

EFECTÚE LA "PRUEBA CON AGUA JABONOSA" ANTES DE CADA USO. LEA LA SECCIÓN DE "PRUEBA CON AGUA JABONOSA" DEL MANUAL. APAGUE TODAS LAS LLAMAS ANTES DE CONECTAR EL REGULADOR AL TANQUE DE GAS. CIERRE EL PASO DE GAS DESPUÉS DE CADA USO.

CÓMO CONECTAR Y USAR EL REGULADOR, EL QUEMADOR Y LA VÁLVULA DE GAS

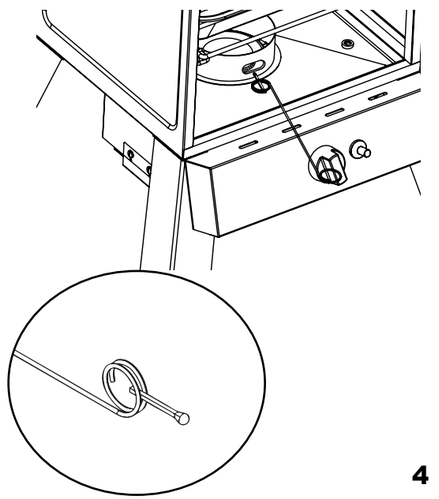




- Inspeccione la manguera antes de cada uso. Si muestra señales de desgaste, cortes o fugas, cambie la unidad. NO LA USE.
- Inspeccione el quemador antes de cada uso. Revise el quemador y el tubo del quemador para comprobar que no tenga insectos o nidos de insectos. Los tubos obstruidos pueden ocasionar fuegos por debajo del aparato.
- Conecte el regulador de la manguera al tanque de gas
  1. Asegúrese de que la válvula del tanque esté cerrada. Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj, hasta que no se pueda mover más.
  2. Asegúrese de que la perilla de control del ahumador esté en posición cerrada (OFF).
  3. Retire la tapa protectora del tanque y la tuerca de unión, si corresponde.
  4. Centre e inserte la boquilla del regulador dentro de la toma de la válvula del tanque, como se muestra en la figura. Gire la tuerca de unión del regulador en el sentido de las agujas del reloj, hasta que no se mueva más. NO LA APRIETE DEMASIADO
- Efectúe la “Prueba con agua jabonosa”.
- Para usar la unidad, lleve la válvula del regulador y la válvula de control del regulador a la posición abierta (ON), gire la perilla del control del quemador en el sentido de las agujas del reloj y presione el botón del encendedor.
- Si la ignición no ocurre en el plazo de cinco segundos, gire la válvula de control de gas a la posición de apagado y espere cinco minutos y repite procedimientos de la iluminación. Si todavía no ocurre la ignición, mire las direcciones ligeras del fósforo abajo.
- Después del uso, gire la perilla del quemador a la posición cerrada (OFF), después cierre la válvula de control del regulador y finalmente haga lo mismo con la válvula del tanque.
- La perilla de control del quemador permite regular la altura de la llama del quemador. Para aumentar la llama, gire LENTAMENTE la perilla en el sentido de las agujas del reloj. Para reducir la llama, gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Revise las llamas del quemador. Una LLAMA CORRECTA debe ser azul, con una pequeña porción amarilla en la punta. LA LLAMA INCORRECTA es demasiado amarilla e irregular. Si se produce una llama incorrecta, lleve la perilla de control del quemador a la posición OFF, cierre la válvula del regulador y la del tanque. Deje que la unidad se enfríe y, luego, limpie el quemador. Deje que el quemador se seque por completo antes de volverlo a encender.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO CON CERILLAS

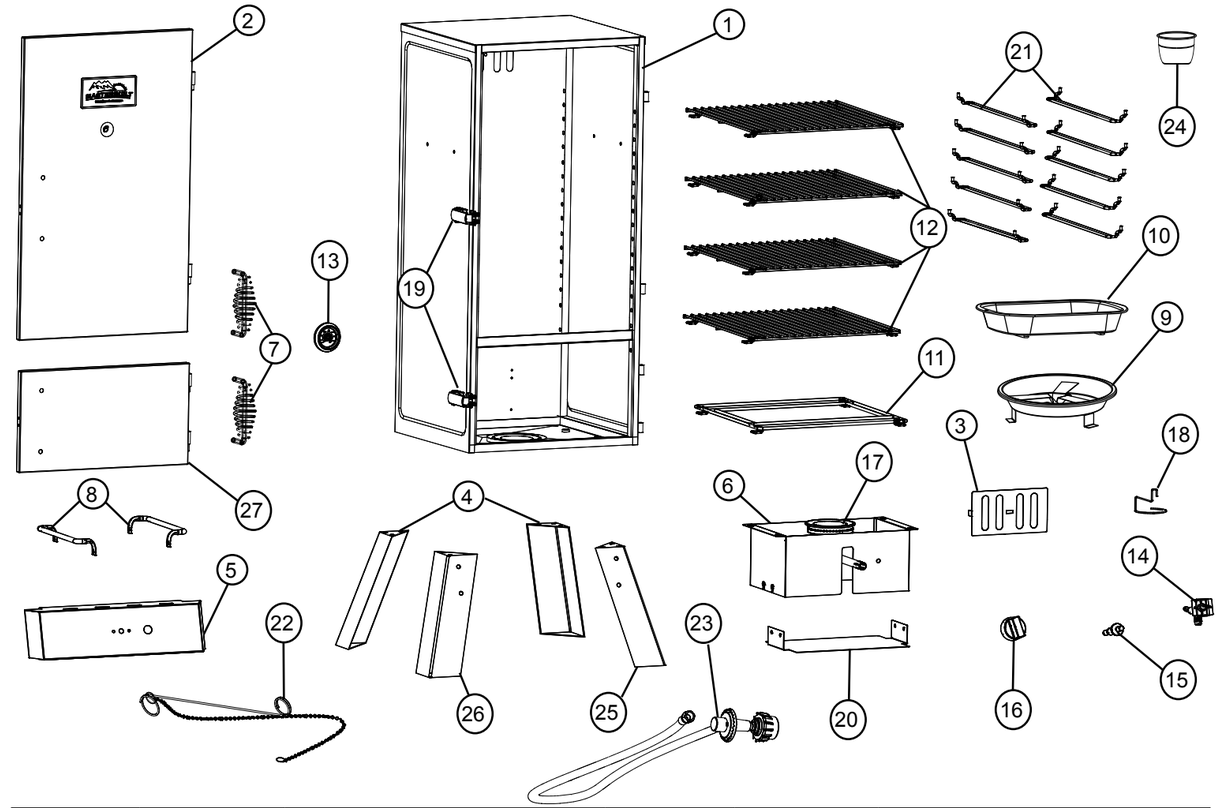
1. Lea todas las instrucciones y las advertencias antes de encender el aparato.
2. Revise la válvula del control y la válvula del tanque de gas para asegurarse de que estén en la posición de apagado (OFF) antes de conectar el tanque. Efectúe una prueba con agua jabonosa cada vez, antes de usar el aparato.
3. Abra la puerta durante el encendido.
4. Gire la válvula de control de gas a la posición de encendido (ON), gire la válvula del tanque de gas a la posición abierta.
5. Coloque un fósforo largo encendido lo suficientemente cerca como para que el quemador se prenda.
6. Después de cada uso, cierre la válvula de control de gas, y después cierre también la válvula del tanque . Antes de tocar, mover o guardar la unidad, deje que se enfríe totalmente.



¡ALTO!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL ESTABLECIMIENTO MINORISTA
Para solicitar ayuda sobre el armado, piezas perdidas o dañadas,
llame al Servicio de atención al cliente de MASTERBUILT, al 1-800-489-1581

LISTA DE PIEZAS



PIEZA No	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PIEZA No	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	1	Parte principal del ahumador	14	1	Válvula (preensamblada)
2	1	Puerta del ahumador grande	15	1	Encendedor (preensamblado)
3	1	Regulador de ventilación (preensamblado)	16	1	Perilla de control (preensamblado)
4	2	Pata	17	1	Quemador (preensamblado)
5	1	Panel de control	18	1	Presilla del recipiente para la grasa
6	1	Caja del quemador	19	1	Cerradura para la puerta
7	2	Mango de la puerta	20	1	Protector contra el viento
8	2	Asa de la parte principal	21	10	Piezas de apoyo para rejillas de cocción
9	1	Tazón para combustión	22	1	Portafósforos con cadena (preensamblado)
10	1	Tazón para el agua	23	1	Regulador/manguera
11	1	Soporte del tazón de agua	24	1	Recipiente para la grasa
12	4	Parrilla de cocción	25	1	Pata Delantera Derecha
13	1	Termómetro y belleza del anillo	26	1	Pata Delantera Izquierda
			27	1	Parte principal del ahumador pequeño

FUNCIONAMIENTO DEL AHUMADOR

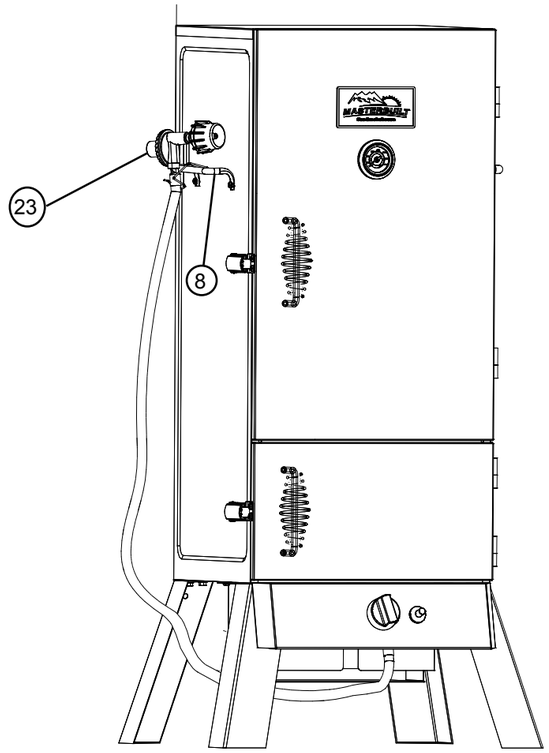
1. Remoje los trocitos de madera en agua, durante al menos unos 30 minutos.
2. Antes de encender la unidad, coloque 1-2 tazas (0.24 l - 0.56 l) de trocitos de madera en el cuenco de disco del quemador. Nunca use más de 2 tazas (0.56 l) de trocitos de madera a la vez. No use nunca trozos grandes de madera.
3. Siga las instrucciones de encendido del portafósforos (vea la pag. 4) para encender el ahumador.
4. Usando guantes protectores, coloque el recipiente para el agua en su posición. Vierta 1 chorrito de agua, jugo o vinagre en el recipiente para el agua. Esto añadirá sabor y humedad al alimento e impedirá que se seque.
5. Coloque las rejillas de cocción en el ahumador. Ponga el alimento en el centro.

- **Se deben usar trocitos de madera para producir humo y crear el sabor ahumado.**
- **Los alimentos se deben colocar en el centro de las rejillas de cocción. Esto permite que los jugos de los alimentos caigan dentro del recipiente para el agua.**
- **Este equipo es un ahumador. Cuando se usan trocitos de madera, se desprende una gran cantidad de humo. El humo se escapa por las uniones y mancha de negro el interior del ahumador. Esto es normal.**
- **No abra la puerta del ahumador si no es necesario. Abrir la puerta del ahumador deja salir el calor y puede provocar llamaradas en la madera. Al cerrar la puerta, se volverá a estabilizar la temperatura y se apagarán las llamaradas**
- **A veces pueden ocurrir llamaradas cuando la puerta está abierta. Si los trocitos de madera se encienden, cierre la puerta de inmediato, espere a que la madera se queme y vuelva a abrir la puerta.**
- **No deje madera ni cenizas en el cuenco de disco del quemador. El cuenco de disco del quemador debe limpiarse antes de cada uso para evitar la acumulación de cenizas.**

ALMACENAMIENTO SEGURO Y MANTENIMIENTO

- Revise periódicamente todos los herrajes de las partes armadas para verificar que la unidad funcione correctamente.
- Deje SIEMPRE que la unidad se enfríe completamente antes de manipularla.
- Limpie la unidad, y sus superficies especiales, tales como las rejillas de cocción, con productos de limpieza suaves. Frote su parte exterior con un paño húmedo. NO USE productos de limpieza para hornos.
- Cubra y guarde SIEMPRE la unidad fría, en un área protegida.
- La unidad está hecha de acero y puede oxidarse con el tiempo. Si aparece corrosión en las superficies exteriores, limpie el área con papel de lija o con lanilla de acero; después pinte esas áreas con una pintura resistente al calor.
- NUNCA PINTE LAS SUPERFICIES INTERIORES DE LA UNIDAD.

ARMADO



PASO 13
Cuando no se esté utilizando, cuelgue el regulador/manguera (23) en la manilla del cuerpo del ahumador (8), según se ilustra.

INSTRUCCIONES PARA EL CURADO DEL AHUMADOR

El curar su ahumador permitirá eliminar de la unidad las sustancias químicas y aceites que hayan quedado del proceso de fabricación, haciendo que se quemen. ***Cure el ahumador antes de usarlo por primera vez***.

1. Efectúe la prueba con agua jabonosa (vea la pág. 3).
2. Con una servilleta o un trapo, aplique, frotando, una capa ligera de aceite de cocina sobre las rejillas de cocción y dentro de la puerta del ahumador. Asegúrese de que la bandeja para el agua esté instalada SIN AGUA.
3. Llene el cuenco de disco del quemador con hasta 2 tazas (0.56 l) de trocitos de madera y encienda el ahumador. Cierre la puerta.
4. Deje que el ahumador funcione durante unos 30 minutos. Asegúrese de que la temperatura alcance los 400° F (204° C).
5. Deje que la unidad se enfríe por completo.
6. Vuelva a aplicar una capa ligera de aceite de cocinar sobre las parrillas de cocción y en el interior de la puerta del ahumador.
7. Vuelva a encender el ahumador y deje que el aceite se queme durante 20 minutos.

• Cure su ahumador periódicamente para impedir su oxidación excesiva.

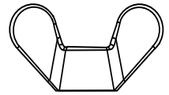
EL AHUMADOR AHORA ESTÁ LISTO PARA SU USO

LISTA DE HERRAJES

(A)
M6x12
Tornillo Phillips
Cant.: 24

(B)
No. 10 x 3/8
Tornillo autoroscante
Cant.: 4

(C)
M6x20
Tornillo Phillips
Cant.: 2



(D)
Tuerca de mariposa
(viene con el termómetro)
Cant.: 1

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

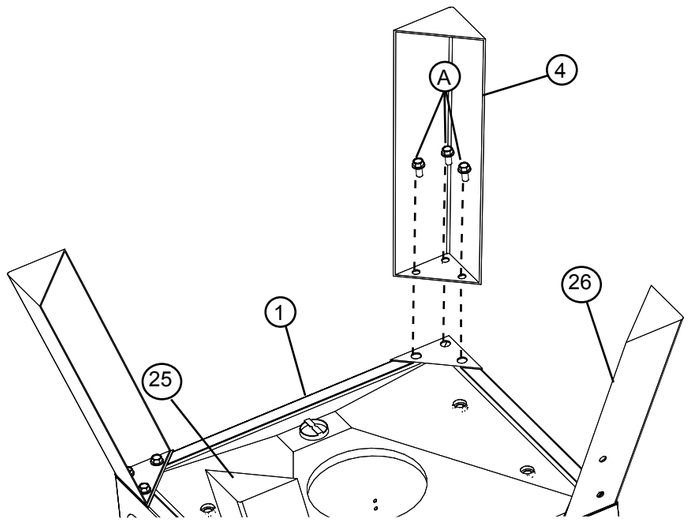
PIEZA No	PIEZA DE REPUESTO	ART. No
1	Juego de la parte principal	9905100022
2	Puerta con la placa del logotipo	9005100047
3	Juego del regulador de ventilación	9904090069
4	Juego de patas	9905100002
5	Juego del panel de control	9905100004
6	Juego de la caja del quemador	9905100005
7	Juego de la manilla de la puerta	9905100025
8	Juego de las manillas de la parte principal	9905100003
9	Tazón para combustión	911060006
10	Tazón para el agua	9005100009
11	Soporte del tazón de agua	9005100007
12	Parrilla de cocción	911060003
13	Juego del termómetro	9907090034
14	Juego de la válvula	990060291
15	Juego de la unidad del encendedor	990060328
16	Perilla de control	911060014
17	Quemador	9005100011
18	Presilla del recipiente para la grasa	9005100025
19	Juego del cerrojo de la puerta	990050222
21	Piezas de apoyo para rejillas de cocción	9005100006
22	Portafósforos con cadena	908060003
23	Regulador/manguera	911060001
24	Recipiente para la grasa	9005100039
25	Juego de Pata Delantera Derecha	9905100021
26	Juego de Pata Delantera Izquierda	9905100020
27	Parte principal del ahumador pequeño	9005100048
	Juego de herrajes	9903100022
	Manual de instrucciones	9805100015

¡ALTO!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL ESTABLECIMIENTO MINORISTA
Para solicitar ayuda sobre el armado, piezas perdidas o dañadas,
llame al Servicio de atención al cliente de MASTERBUILT, al 1-800-489-1581

ARMADO

- **ANTES DE ARMARLA, LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
- **ARME LA UNIDAD EN UNA SUPERFICIE LIMPIA Y PLANA.**
- **HERRAMIENTAS NECESARIAS PARA EL ARMADO: LLAVE INGLESA, DESTORNILLADOR PHILLIPS**



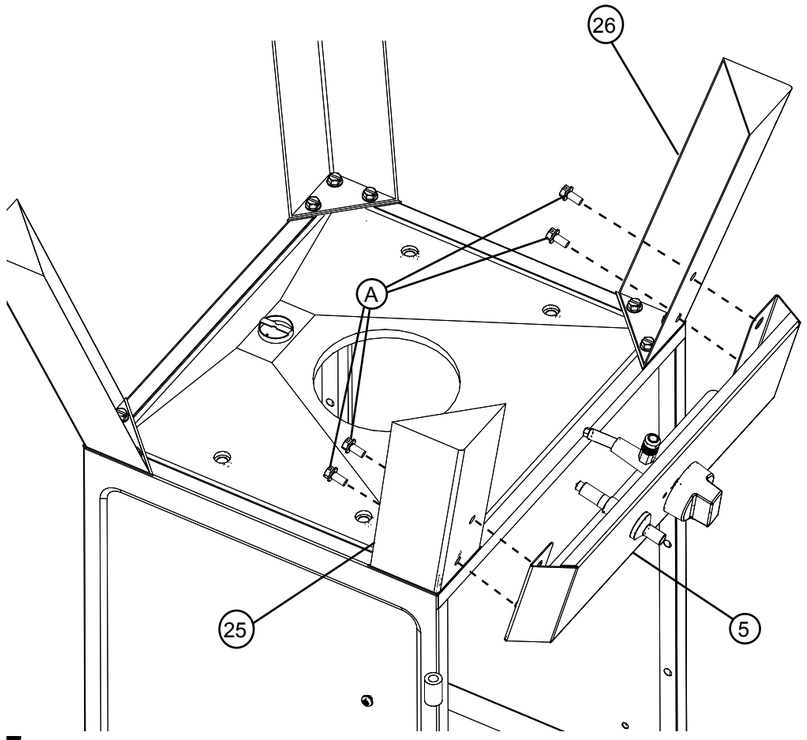
Coloque la parrilla con cuidado, como se ilustra.

No apriete completamente los tornillos. Quizá necesite ajustar los marcos de las patas al armar el ahumador.

PASO 1

Coloque las patas traseras (4), la pata delantera derecha (25) y la pata delantera izquierda (26) a la parte inferior del ahumador (1) con tornillos de estrella (A).

No apriete los tornillos todavía.

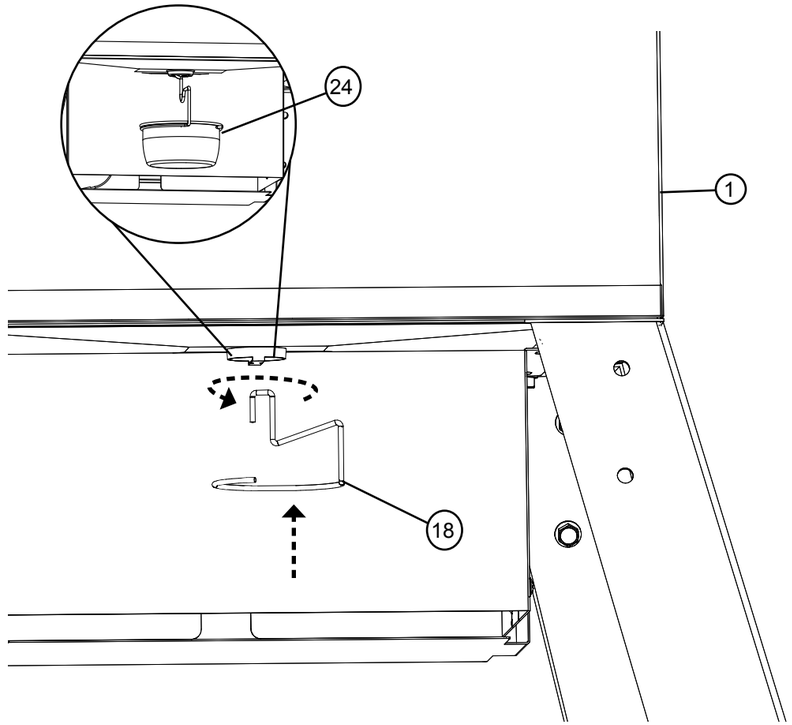


PASO 2

Ate el panel de control (5) a la pata delantera derecha (25) como se muestra usando los tornillos de estrella (A).

Repetir en el lado opuesto conectando el panel de control (5) a la pata delantera izquierda (26)

ARMADO



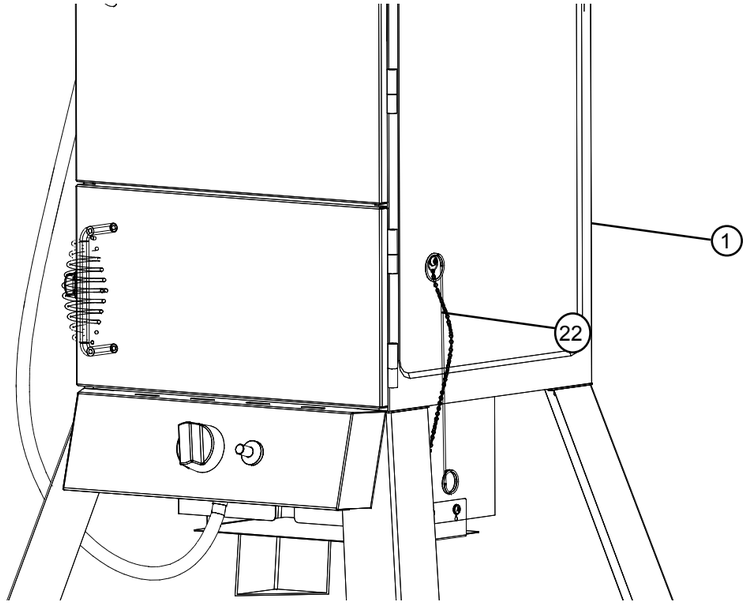
PASO 11

Inserte el pequeño extremo del gancho del clip de la grasa (18) Hacia arriba por el hoyo grande en el fondo del cuerpo del fumador (1), Gire el clip de grasa hacia la derecha/izquierda para que sea apoyado por la pequeña lengüeta.

Coloque el recipiente para la grasa (24) en la presilla de modo que quede seguro.

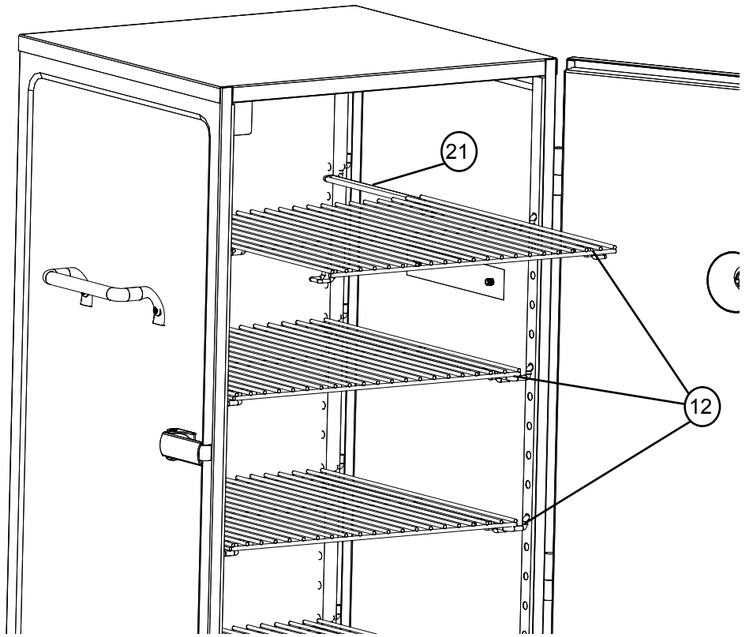
Este recipiente se usa para recoger la grasa que chorrea.

Nota: Quizás se deba ajustar la presilla para que se adapte al diámetro del recipiente.



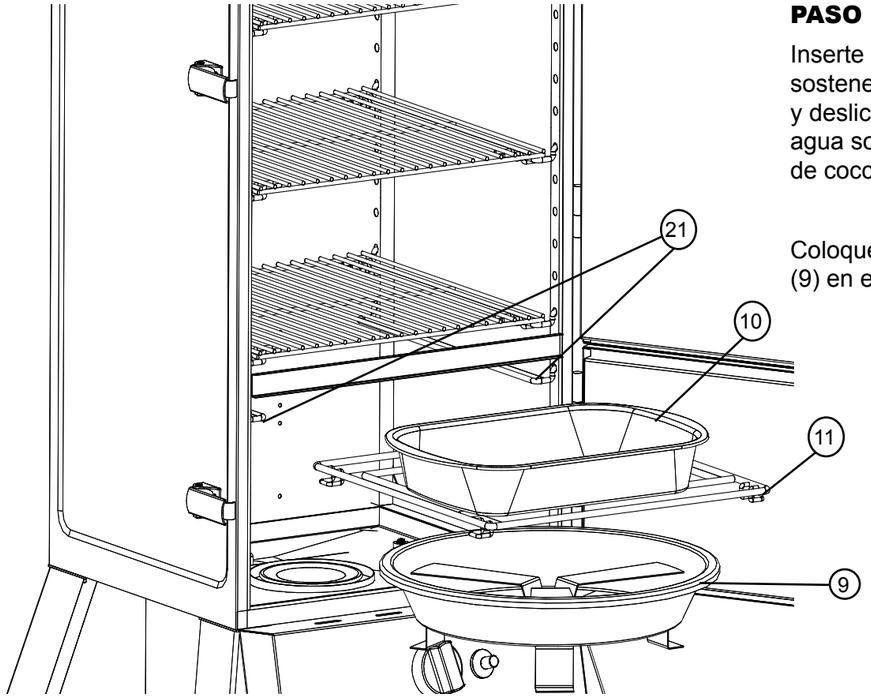
PASO 12

Cuelgue el portafósforos (22) en el costado del cuerpo del ahumador (1), como se ilustra.



PASO 9

Deslice las rejillas de cocción (12), sobre los apoyos de las rejillas (21).



PASO 10

Inserte el tazón de agua (10) en el sostenedor del tazón de agua (11) y deslice el sostenedor del tazón de agua sobre los soportes de la rejilla de cocción (21)

Coloque el tazón de disco de llama (9) en el fumador como mostrado.

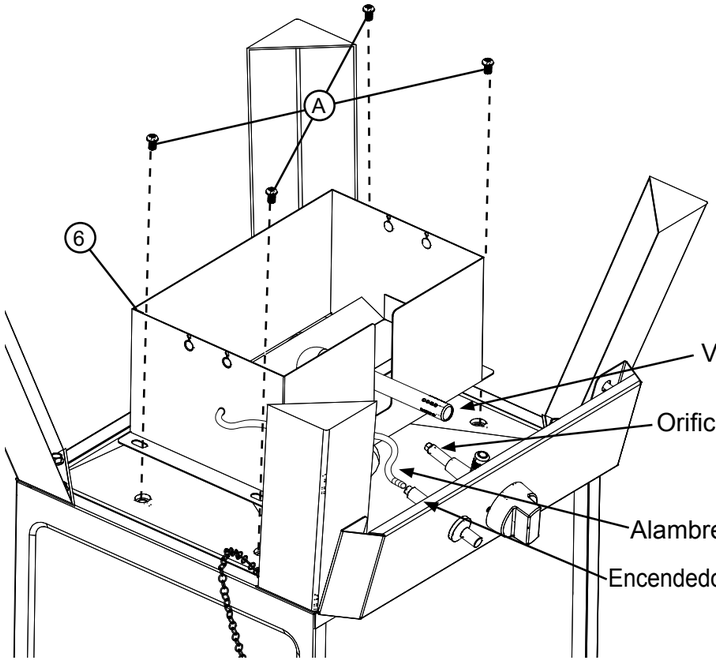
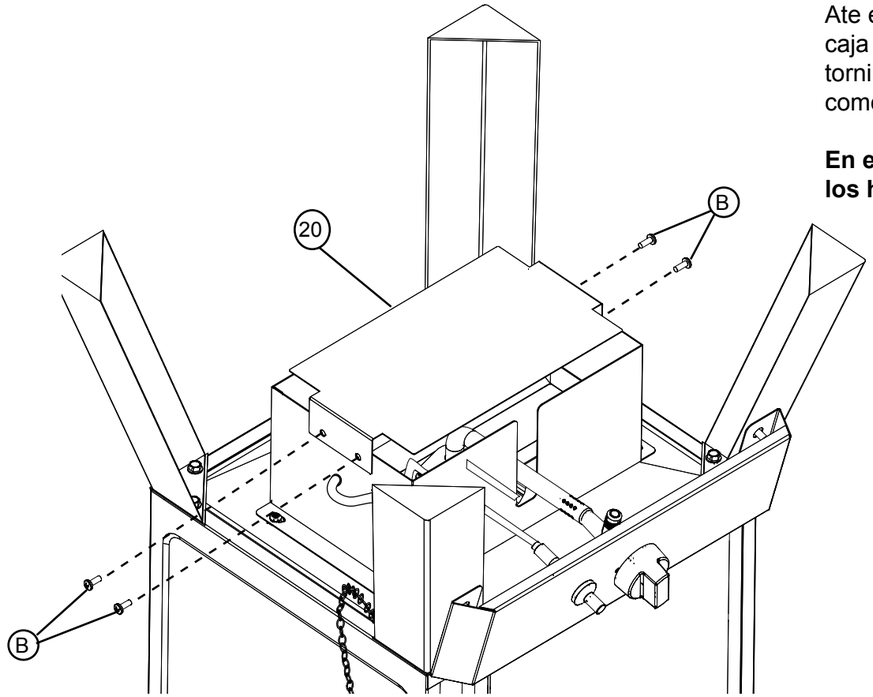


figura B

PASO 3

Posicione la caja de quemador (6) sobre hoyo central en el fondo del cuerpo de fumador, alineando con cuidado difusor sobre orificio de válvula como mostrado. Conecte la caja de quemador al cuerpo del fumador usando tornillos de estrella. (A).

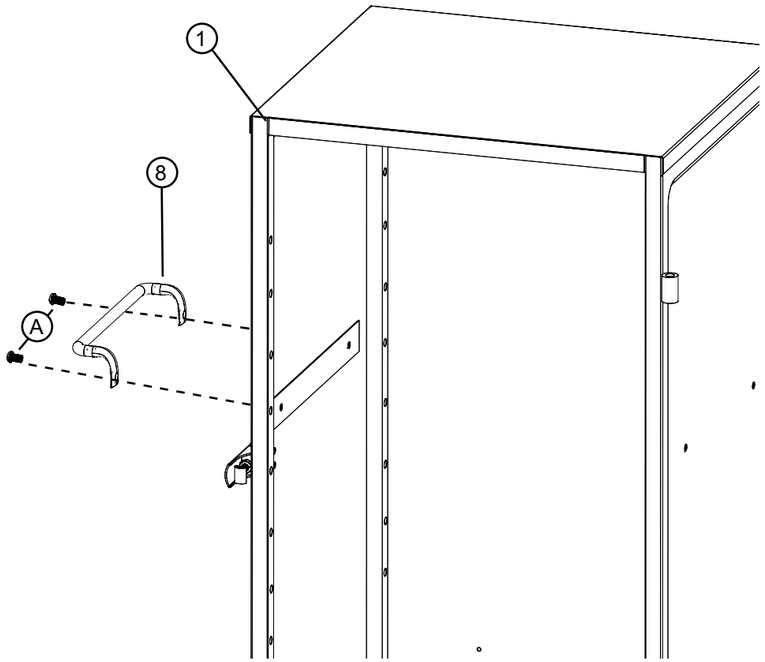
Ate firmemente el alambre de ignición al encendedor piezoeléctrico en el panel de control como se muestra en la Figura B.



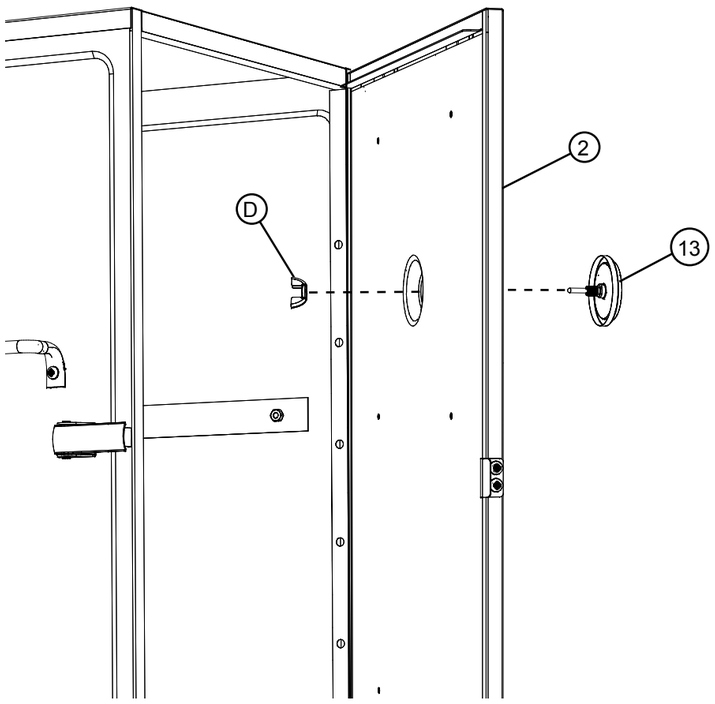
PASO 4

Ate el escudo térmico (20) a la caja de quemador (6) usando los tornillos autorroscantes (b) como se muestra.

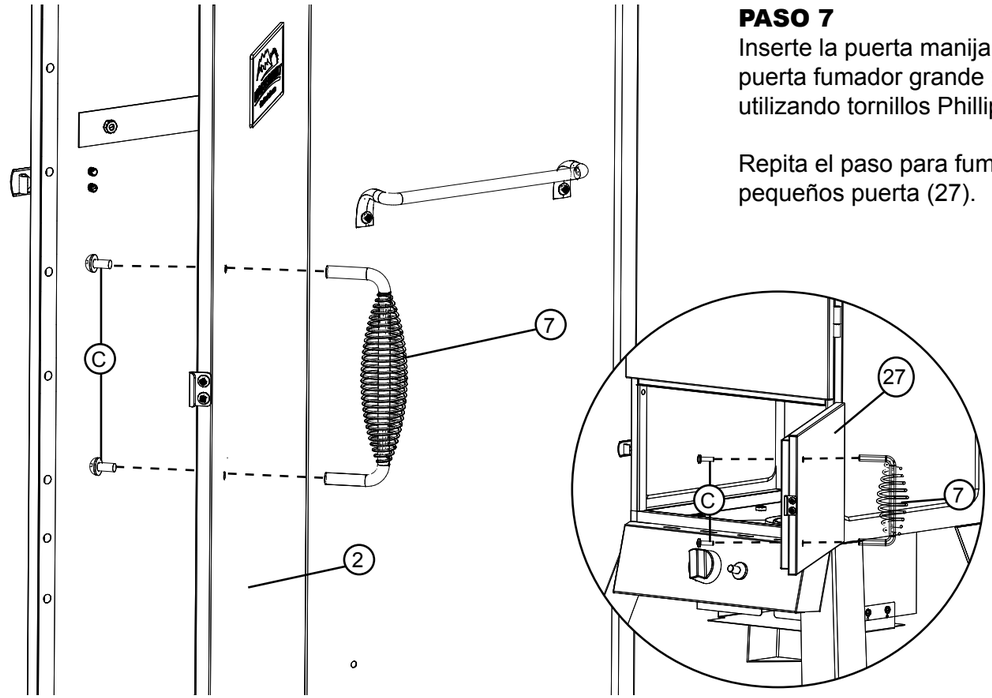
En este momento, apriete todos los herrajes.



PASO 5
Fije la manilla (8) al cuerpo del ahumador (1) con los tornillos (A).

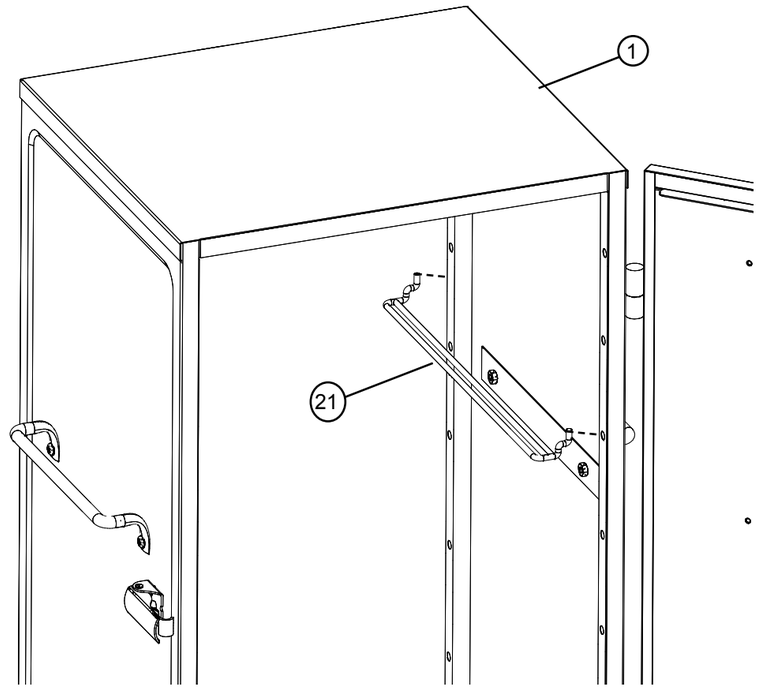


PASO 6
Introduzca el indicador de temperatura w / anillo de belleza (13) en la puerta fumadores (2). Asegure en su lugar con la tuerca de mariposa (D).



PASO 7
Inserte la puerta manija (7) en la puerta fumador grande (2). Seguro utilizando tornillos Phillips (C).

Repita el paso para fumadores pequeños puerta (27).



PASO 8
Introduzca los apoyos de las rejillas de cocción (21) dentro del ahumador (1).